

## REPORTAGE

# Brasile, vigne e vini con radici anche italiane

**Grazie soprattutto ai nostri emigrati, dalla fine dell'Ottocento il settore ha fatto passi da gigante, nonostante bassi consumi e prezzi alti. Un viaggio nelle zone più vocate.**

MASSIMO BARBIERI  
Servizio Produzioni Vegetali,  
Regione Emilia-Romagna

Una veduta  
della Valle dei Vigneti  
(Vale dos Vinhedos).

Una delle prime notizie della coltivazione della vite nello Stato di Rio Grande do Sul è datata 1626, quando il gesuita Roque Gonzáles da Santa Cruz, proveniente da Buenos Aires, attraversò il fiume Uruguay per fondare la prima missione brasiliana: al convento si affiancarono vigna e produzione di vino. La coltura si espanse finché, nel 1789, un decreto protezionista dal Portogallo ne vietò la coltivazione inibendo produzione e commer-

cializzazione del vino in Brasile. Tornò ad assumere importanza solo alla fine del XIX secolo, grazie all'arrivo, dal 1875, degli immigrati italiani negli Stati meridionali del Paese, diventando vera e propria attività commerciale nel primo Novecento.

Date le condizioni climatiche, furono le viti di origine americana, soprattutto varietà di *Vitis labrusca*, la base per lo sviluppo del vino brasiliano. In particolare *Isabel*, per la vinificazione e *Niágara Bran-*

*ca* e *Niágara Rosada* come uve da tavola.

La *Vitis vinifera* era troppo sensibile alle malattie fungine, in particolare peronospora e antracnosi favorite dal clima caldo umido. Solo l'avvento dei fungicidi di sintesi permise l'espansione degli impianti, soprattutto nel Rio Grande do Sul per il vino e, per la produzione di uva da tavola, nello Stato di São Paulo. Recentemente la viticoltura da vino si è espansa nelle regioni semi-aride, come la sub-media valle di San Francisco (tra gli Stati di Bahia e Pernambuco).

Dal 1995 il Brasile è membro dell'Oiv (*Office international de la vigne et du vin*), l'organismo che regola le norme internazionali della produzione di vino. Ciò testimonia la rilevanza che sta assumendo il vino brasiliano.

La viticoltura è localizzata in prevalenza nello Stato di Rio Grande do Sul, in particolare nella Serra Gaúcha. Altre aree viticole si trovano negli Stati di Santa Catarina (São Joaquim e Vale Rio Peixe), São Paulo (Jundiá e São Roque) e Minas Gerais, nella Vale do São Francisco, nel nord est brasiliano alla frontiera tra Pernambuco e Bahia e nella regione settentrionale del Paraná. La vite è quindi presente sia in aree a clima temperato, sia in aree subtropicali e tropicali.

## SUPERFICI, PRODUZIONI, CONSUMI

La superficie vitata è passata dai circa 66 mila ettari del 2001 agli oltre 80 mila stimati nel 2007 dall'Ibge (Istituto brasiliano di geografia e statistica); oltre il 50% nel Rio Grande do Sul, dove quasi il 90%



Foto Autore

della produzione è destinata alla trasformazione.

La produzione di uva nel 2007 ha superato 1,3 milioni di tonnellate, in crescita rispetto al 2006. Circa il 45% (era il 47% nel 2007) è destinato alla trasformazione per la produzione di vino, succhi di frutta e altri derivati; oltre il 50% è uva da tavola. Dei prodotti trasformati più del 70% è costituito da vini da tavola e il 9% è succo d'uva, entrambi ottenuti da uve americane. Il rimanente è costituito dai vini da *Vitis vinifera*.

Il vino brasiliano è classificato in:

- *Vinho de mesa* (vino da tavola) elaborato con varietà (*Concord, Herbemont, Isabel, Seyve Willard, Niágara*, ecc.) di specie americane;
- *Vinho fino* (vino di qualità) elaborato con varietà (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc*, ecc.) di vite europea.

Le principali tipologie sono: *varietais*, ottenute da una varietà predominante (minimo il 60% del totale) e *vinhos de corte* (o di *assemblage*), ottenuti elaborando diverse varietà. Nel mercato internazionale il Brasile è un importatore. Fino a metà degli anni '80 le scarse esportazioni riguardavano il succo d'uva. Dalla metà degli anni '90 l'export - anche di altri prodotti - è notevolmente aumentato, come del resto l'importazione; la bilancia commerciale è deficitaria.

A rallentare lo sviluppo della vitivinicoltura brasiliana sono principalmente due aspetti: un modesto consumo, inferiore a 2 litri *pro capite*/anno (Italia e Francia superano i 50), ed il prezzo, relativamente caro



Foto Autore

per le imposte elevate che pongono il vino in posizione svantaggiata rispetto ad altre bevande alcoliche, come la birra.

### IL NORD DEL PARANÁ

La viticoltura nel nord del Paraná è caratterizzata da piccole aziende a conduzione familiare che producono principalmente uva *Italia* e le mutazioni colorate, con una superficie di circa 3.300 ettari con densità dalle 400 alle 800 piante/ha.

Importante la produzione di vite americana da tavola, con circa 700 ettari di *Niágara Rosada*, allevata a spalliera con alta densità di impianto (4.000 piante/ha). Normalmente vengono effettuate tre raccolte ogni due anni, con potatura in giugno/luglio e gennaio/febbraio. La raccolta avviene in dicembre/gennaio e aprile/maggio.

Nel municipio di Colombo, caratterizzato da importante immigrazione italiana, esiste un percorso storico di pro-

duzione di vino. I vigneti della zona sono unicamente di vite americana, le uve di *vitifera* provengono da altri Stati per essere elaborate localmente. Ad esempio, la **Franco Italiano** utilizza le uve provenienti dal Rio Grande do Sul e da Santa Catarina per i

*Panorama dell'area circostante Bento Gonçalves, visto dalla strada dei vini di montagna (Vinhos de Montanha).*

### FOCUS: L'EMBRAPA

**E**mbrapa uva e vinho, un organo del ministero dell'Agricoltura del Brasile, con sede nella città di Bento Gonçalves ha stazioni sperimentali di frutticoltura temperata (mele, pere e piccoli frutti) a Vacaria (Rio Grande do Sul) e viticoltura tropicale a Jales (San Paolo). Sviluppa attività di ricerca nel settore della produzione di uva, vino, mele, pere e altri frutti del clima temperato. La sua *mission* è "rendere possibili soluzioni per la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione della viticoltura sostenibile e della frutticoltura temperata, a beneficio della società brasiliana". Embrapa dispone anche di una stazione sperimentale presso la sede amministrativa a Bento Gonçalves. ■

propri prodotti vinicoli. La **Vinhos Colombo**, invece, elabora solo le uve, americane, di produzione aziendale. Nel comune di Campo Largo la **Vinicola Campo Largo**,

fondata nel 1942, è un'importante impresa di prodotti viticoli. Raggruppa circa 1.200 aziende familiari; le uve sono comprate anche da privati dello Stato di Rio Grande do Sul e Santa Caterina e consentono una produzione di 25 milioni di litri l'anno, quasi tutto da vite americana. La Vinicola produce anche circa 2 milioni di litri di succo d'uva e vini aromatizzati.

## LA SERRA GAÚCHA

La viticoltura del clima temperato, concentrata negli Stati del sud e sud est, rappresenta oltre l'80% dei vigneti e più del 98% delle uve utilizzate nella trasformazione (vino, succhi di frutta e altri prodotti derivati) in Brasile. La Serra Gaúcha, nella parte nord-orientale del Rio Grande do Sul, è la regione vitata più importante con 130 produttori vitivinicoli, circa 40 mila ettari di vigneti preva-

lentemente di proprietà di piccole aziende agricole a conduzione familiare.

La potatura si fa nei mesi di luglio-agosto e la raccolta avviene nel periodo gennaio-marzo. Negli impianti la densità varia tra le 1.600 - 3.300 piante per ettaro e domina il sistema di allevamento a tendone o pergola orizzontale, con resa ad ettaro di 10-30 tonnellate a seconda delle cultivar e delle condizioni ambientali.

Oltre l'80% della produzione della regione proviene da varietà americane (*Vitis labrusca*, *Vitis bourquiniana*) e ibridi interspecifici, (*Elizabeth*, *Bordô - Ives*, *Niágara Branca*, *Concord*, *Niágara Rosada*, *Jacquez* e *Seibel 1077*) ed è utilizzata per la preparazione di vini, succhi di frutta e altri prodotti. Le varietà di *Vitis vinifera* coltivate sono bianche: *Moscato bianco*, *Riesling Italiceo*, *Chardonnay*, *Malvasia*, *Prosecco* e *Trebbiano (Ugni Blanc)*, e rosse: *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Carmenère*, *Tannat*, *Ancellotta* e *Pinot*, e sono utilizzate per la prepa-

razione di *vinhos finhos*.

Bento Gonçalves, principale città della Serra Gaúcha, a 690 metri d'altitudine, è conosciuta come la capitale brasiliana del vino: qui si svolge la **Fenavinho Brasil** - Festa e Fiera nazionale del vino - la più importante rassegna di settore.

Oltre alle più note case vinicole, a Bento esistono due istituzioni della massima importanza per la ricerca e l'insegnamento delle tecniche enologiche: *Embrapa uva e vinho*, un centro di ricerca di eccellenza e la *Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek*, che forma tecnici in enologia e, dal 1995, tiene il *Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia*, il primo corso di formazione enologica del Brasile.

Altra città sede di importanti case vinicole è **Garibaldi**, la capitale dello spumante: qui è nato lo *champanhe*, il vino spumante brasiliano.

Tra le aree vitate della Serra Gaúcha si segnalano quella dei **Vinhos de Montanha**, che riunisce i produttori di vino del

distretto di Pinto Bandiera, nel comune di Bento Gonçalves; l'area dei **Vinhos dos Altos Montes Flores da Cunha**, tra le città di Flores da Cunha e Nova Padoa, che ospita le cantine associate nell'Aprmontes (Associazione dei produttori di vino di alta montagna); l'area dei **Vinhedos de Monte Belo**, con i viticoltori riuniti nell'Associazione dei produttori di vino del Sud Belo Monte (Aprobello), che grazie al monitoraggio e al supporto tecnico di Embrapa produce vini di alta qualità.

## LA VALE DOS VINHEDOS

La **Vale dos Vinhedos**, tra i municipi di Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi, importante meta di enoturisti, ha valli e montagne tappezzate di floridi vigneti. Qui le piccole realtà convivono con grandi aziende vinicole, che si sono imposte a livello nazionale e internazionale per la qualità e la personalità dei loro vini.

Da oltre 100 anni coltivata a vite, storicamente con ibridi americani allevati a tendone, i nuovi impianti, dove prevalgono le vite europee, sono realizzati anche a contropalliera, di più semplice gestione agromeconomica, anche se l'esuberanza vegetativa della vite obbliga a ripetuti interventi di potatura al verde. Il clima temperato umido favorisce una maturazione che mantiene nell'uva un buon livello di acidità e freschezza, fornendo ottime basi spumante.

Nel 1995 qui è sorta l'Associazione dei produttori di vini dalla Valle dei Vigneti (Aprovale), attualmente costituita da una ventina di cantine e associati non produttori di

Radici aeree in un vigneto di vite americana nella zona di Colombo.



Foto Autore

vino (alberghi, locande, ristoranti, artigiani, casari).

La Valle dei Vigneti è la prima regione vinicola del Brasile che ha ottenuto l'indicazione di origine, approvata nel 2002. Tra i più importanti e storici produttori, **Casa Valduga**, gestita da discendenti degli immigrati del 1875, che tra le produzioni di punta annovera spumanti ottenuti col metodo Champenois. La potenzialità spumantistica delle uve della zona è evidente da anni, non fosse per l'arrivo già nel 1973 della **Moët & Chandon**, che mantiene uno stabilimento nella zona di Garibaldi, nel quale sono prodotte varie tipologie di spumanti elaborati con il metodo tradizionale.

Grazie alle caratteristiche paesaggistiche e alla storia della regione si sta sviluppando un forte movimento di enoturismo. Il circuito delle cantine storiche (**Roda Cantinas Históricas**) raggruppa otto piccoli produttori, discendenti da immigrati veneti e trentini. Tra questi la **Vinicola Monte Rosario**, **Cristofoli Vinhedos** e **Vinhos Finos**.

Altra realtà importante della Serra Gaúcha è la **Cooperativa Vinicola São João**, fondata nel 1931 da un gruppo di famiglie discendenti di immigrati italiani con l'obiettivo di garantire l'elaborazione delle uve e la valorizzazione della materia prima. È localizzata a **Farroupilha** e raggruppa 390 produttori della zona. ■

---

*La visita alle regioni viticole della Serra Gaúcha, nonché l'elaborazione dei dati è stata resa possibile grazie al personale Embrapa: Mauro Celso Zanus, César Luis Girardi, Irineo Dal'Agno, João Carlos Taffarel.*